

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

THIS PAGE BLANK (USPTO)



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 96115191.9

[51]Int.Cl⁶

A23L 1/164

[43]公开日 1996 年 11 月 20 日

[22]申请日 96.4.2

[71]申请人 海城仙禾食品集团有限公司

地址 114200 辽宁省海城市环城北路8号

[72]发明人 曹永巡 刘汉杰 项春威 周兴亮

[74]专利代理机构 鞍山热能专利事务所

代理人 田庆禄

A23L 1/29 A23L 1/304

A61K 33/04

权利要求书 2 页 说明书 7 页 附图页数 519 页

[54]发明名称 硒补快餐粥的配制

[57]摘要

本发明公开了一种硒补快餐粥。特征是将玉米、高粱米、赤豆、绿豆、大米、黑米、黑豆经筛选、漂洗去掉杂质，粉碎，在搅拌机中加粘结剂混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，旋切成粒状，送入滚筒与水混合，喷入淀粉糊精，烘干后冷却，与甜菊糖甙等在搅拌机混合，称量装袋后封口。特点是食用硒补快餐粥，可以有效地增强免疫功能，抑制肿瘤、糖尿、肝脏、心脑血管、白内障的发病率。可以免除我国人民身体缺硒之苦。

权 利 要 求 书

1. 一种硒补快餐粥的配制, 其特征在于硒补快餐粥的配方为:

(1) 硒补果脯快餐粥: 绿豆 8-12g、玉米 10.3-16.3g、赤豆 7-13g、高粱米 7-13g、芝麻 0.5-1.5g、大米 2-5g、葡萄干 2-5g、青丝 0.5-1.5g、红丝 1-3g、果脯 2-5g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g;

(2) 硒补玉米快餐粥: 玉米颗粒 40-46g、大米颗粒 10-16g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g;

(3) 硒补绿豆快餐粥: 绿豆颗粒 40-46g、大米颗粒 10-16g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g;

(4) 硒补红枣快餐粥: 高粱米颗粒 41-47g、大米颗粒 2-7g、大枣 5-10g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g;

(5) 硒补高粱可可快餐粥: 赤豆颗粒 22-28g、高粱米颗粒 21-27g、大米颗粒 3-8g、可可粉 1-3g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g;

(6) 硒补黑邦枸杞快餐粥: 黑米 17-23g、黑豆 17-23g、黑木耳 3-8g、大米颗粒 3-8g、枸杞 3-8g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g;

(7) 硒补玉米花粉快餐粥: 玉米 37-43g、花粉 1.5-3.1g、绿豆 7-13g、蜂蜜 2-6g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g;

93.1 (8) 硒补赤豆玉米须快餐粥: 赤豆 12-18g、高粱米 8-13g、玉米 14-20g、玉米须 0.2-0.4g、大米颗粒 7-13g、枸杞 2-7g、

含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g;

上述硒补快餐粥的制作工艺是：将玉米、高粱米、赤豆、绿豆、大米、黑米、黑豆各经筛选、漂洗去掉杂质，玉米去掉外皮去胚，然后粉碎，称取上述各配方的量，分别在搅拌机中加粘结剂混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度 25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，按上述配方，分别与芝麻、葡萄干、青丝、红丝、果脯、大枣、可可粉、枸杞、甜菊糖甙在搅拌机中按上述配方充分搅拌混合，称量装袋后封口。

2. 根据权利要求 1 所述的硒补快餐粥的配制，其特征在于所述的粘结剂分别为水、蜂蜜花粉与水的混合液、黑木耳粉与水的混合液、玉米须粉与水的混合液，每一种粘结剂分别与上述配方配合。

说明书

硒补快餐粥的配制

本发明涉及一种营养食品，尤其是一种硒补快餐粥。

目前，市场上的黑米粥、八宝粥、玉米粥等营养食品，不能满足人体对硒元素的摄入量。硒是人体必需的微量元素，人们的研究表明：人类的40多种疾病，如癌症、心脑血管疾病、肝炎、白内障、男性不育症等均与缺硒有关，1973年世界卫生组织宣布，硒是人体必需的微量元素，1980年中国营养学会将硒列入每日膳食营养之一，应该象每天摄取淀粉、蛋白质、维生素一样，必须摄取适量的硒。每日补充适量的硒，保持正常的血硒水平，可明显降低肿瘤、心脑血管疾病、白内障的发病率，北京等低硒地区的健康人，每天应补充50-100微克硒。病人每天至少应补充200微克硒或遵医嘱。

本发明的目的是针对上述快餐粥没有充分补充硒成分，我国低硒地区居民不能及时摄入硒元素而提供的一种硒补快餐粥的配制方法。

本发明的技术方案是这样实现的：

硒补快餐粥的配方为：

(1) 硒补果脯快餐粥：绿豆8-12g、玉米10.3-16.3g、赤豆7-13g、高粱米7-13g、芝麻0.5-1.5g、大米2-5g、葡萄干2-5g、青丝0.5-1.5g、红丝1-3g、果脯2-5g、含硒 $50\mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉1-1.5g、甜菊糖甙2-4g。

(2) 硒补玉米快餐粥：玉米颗粒40-46g、大米颗粒10-16g、含硒 $50\mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉1-1.5g、甜菊糖甙2-4g。

(3) 硒补绿豆快餐粥：绿豆颗粒 40-46g、大米颗粒 10-16g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g。

(4) 硒补红枣快餐粥：高粱米颗粒 41-47g、大米颗粒 2-7g、大枣 5-10g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g。

(5) 硒补高粱可可快餐粥：赤豆颗粒 22-28g、高粱米颗粒 21-27g、大米颗粒 3-8g、可可粉 1-3g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g。

(6) 硒补黑邦枸杞快餐粥：黑米 17-23g、黑豆 17-23g、黑木耳 3-8g、大米颗粒 3-8g、枸杞 3-8g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g。

(7) 硒补玉米花粉快餐粥：玉米 37-43g、花粉 1.5-3.1g、绿豆 7-13g、蜂蜜 2-6g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g。

(8) 硒补赤豆玉米须快餐粥：赤豆 12-18g、高粱米 8-13g、玉米 14-20g、玉米须 0.2-0.4g、大米颗粒 7-13g、枸杞 2-7g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1-1.5g、甜菊糖甙 2-4g。

上述硒补快餐粥的制作工艺是：将玉米、高粱米、赤豆、绿豆、大米、黑米、黑豆各经筛选、漂洗去掉杂质，玉米去掉外皮去胚，然后粉碎，称取上述各配方的量，分别在搅拌机中加粘结剂混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度 25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，按上述配方，分别与芝麻、葡萄干、青丝、

红丝、果脯、大枣、可可粉、枸杞、甜菊糖甙在搅拌机中按上述配方充分搅拌混合，称量装袋后封口。

上述工艺所述的粘结剂分别为水、蜂蜜花粉与水的混合液、黑木耳粉与水的混合液、玉米须粉与水的混合液，每一种粘结剂分别与上述配方配合。

本发明硒补快餐粥的主要优点是：采用现代高新技术合成的硒蛋白，根据人体健康的需求，能增强人体免疫功能。食用硒补快餐粥，每日可以摄入50-100微克硒，可以有效地增强免疫功能，抑制肿瘤、糖尿、肝脏、心脑血管、白内障的发病率。如病发后加大摄入量至100-200微克，对病人康复有独特益处。我国有近三分之二地区属低硒区，如食用该种食品，可以免除我国人民身体缺硒之苦。

实施例1：

硒补果脯快餐粥：按配方取绿豆10g、玉米13.3g、赤豆10g、高粱米10g、芝麻1g、大米3g、葡萄干3g、青丝1g、红丝2g、果脯3g、含硒 $50\mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉1.25g、甜菊糖甙2.7g。

其制作工艺是：将绿豆、玉米、赤豆、高粱米、大米、经筛选、漂洗去掉杂质，玉米去掉外皮去胚，然后粉碎，称取上述配方的量，在搅拌机中加水混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，与芝麻、葡萄干、青丝、

红丝、果脯、甜菊糖甙在搅拌机中充分搅拌混合，称量装袋后封口。食用时用开水冲泡即可。

实施例 2:

硒补玉米快餐粥：玉米颗粒 43.3g、大米颗粒 13g、含硒 50 $\mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1.25g、甜菊糖甙 2.7g。

制作工艺是：将玉米、大米、经筛选、漂洗去掉杂质，玉米去掉外皮去胚，然后粉碎，称取上述各配方的量，在搅拌机中加水混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度 25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，与甜菊糖甙在搅拌机中充分搅拌混合，称量装袋后封口。食用时用开水冲泡即可。

实施例 3:

硒补绿豆快餐粥：绿豆颗粒 43.3g、大米颗粒 13g、含硒 50 $\mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1.25g、甜菊糖甙 2.7g。

制作工艺是：将绿豆、大米、经筛选、漂洗去掉杂质，然后粉碎，称取上述各配方的量，在搅拌机中加水混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度 25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，与甜菊糖甙在搅拌机中按上述配方充分搅拌混合，称量装袋后封口。食用时用开水冲泡即可。

实施例 4:

硒补红枣快餐粥：高粱米颗粒 44g、大米颗粒 4.3g、大枣 8g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1.25g、甜菊糖甙 2.7g。

制作工艺是：将高粱米、大米、经筛选、漂洗去掉杂质，然后粉碎，称取上述各配方的量，在搅拌机中加粘结剂混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度 25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，与大枣、甜菊糖甙在搅拌机中充分搅拌混合，称量装袋后封口。食用时用开水冲泡即可。

实施例 5：

硒补高粱可可快餐粥：赤豆颗粒 25g、高粱米颗粒 24g、大米颗粒 5g、可可粉 2g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1.25g、甜菊糖甙 2.7g。

制作工艺是：将赤豆、高粱米、大米、经筛选、漂洗去掉杂质，然后粉碎，称取上述各配方的量，在搅拌机中加水混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度 25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，与可可粉、甜菊糖甙在搅拌机中充分搅拌混合，称量装袋后封口。食用时用开水冲泡即可。

实施例 6：

硒补黑邦枸杞快餐粥：黑米 20g、黑豆 20g、黑木耳 5g、大米颗粒 5g、枸杞 5g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1.25g、甜菊糖

貳 2.7g。

制作工艺是：将大米、黑米、黑豆各经筛选、漂洗去掉杂质，然后粉碎，称取上述各配方的量，在搅拌机中加水与黑木耳粉的混合液混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，与枸杞、甜菊糖貳在搅拌机中充分搅拌混合，称量装袋后封口。食用时用开水冲泡即可。

实施例7：

硒补玉米花粉快餐粥：玉米 40g、花粉 2.3g、绿豆 10g、蜂蜜 4g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1.25g、甜菊糖貳 2.7g。

制作工艺是：将玉米、绿豆、经筛选、漂洗去掉杂质，玉米去掉外皮去胚，然后粉碎，称取上述各配方的量，在搅拌机中加水与蜂蜜、花粉的混合液，混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，与甜菊糖貳在搅拌机中充分搅拌混合，称量装袋后封口。食用时用开水冲泡即可。

实施例8：

硒补赤豆玉米须快餐粥：赤豆 15g、高粱米 10g、玉米 17g、玉米须 0.3g、大米颗粒 10g、枸杞 4g、含硒 $50 \mu\text{g/g}$ 的硒蛋白粉 1.25g、甜菊糖貳 2.7g。

制作工艺是：将玉米、高粱米、赤豆、大米、经筛选、漂

洗去掉杂质，玉米去掉外皮去胚，然后粉碎，称取上述各配方的量，在搅拌机中加水混合后加入硒蛋白粉，经膨化成多孔疏松条状，传送至切刀，经旋切成粒状，送入滚筒与水混合，保持湿度25%，喷入淀粉糊精，充分搅拌混合，经传送带传送到烘干隧道窑烘干，烘干后冷却，与枸杞、甜菊糖甙在搅拌机中充分搅拌混合，称量装袋后封口。食用时用开水冲泡即可。